

Antolini
Valpolicella

Valpolicella
DOC Classico Superiore
"Persegà"®

VIGNETO PERSEGÀ 45.544936,10.919953

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Grape: Corvina, Corvinone and Rondinella.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comune di Marano di Valpolicella.
- superficie: 1,2 ettari.
- altitudine media: 250 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso-calcareo.
- allevamento delle vigne: guyot.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Origin of vineyards

- location: Valpolicella Classica, the town of Marano di Valpolicella.
- area: 1.2 hectares.
- altitude: 250 metres above sea level.
- soil type: clay soil and limey.
- vine growing method: Guyot.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

Vendemmia

- periodo: inizio Ottobre.
- modalità: esclusivamente selezione manuale.

Grape harvest

- period: early October.
- method: exclusively manual.

Produzione

- vinificazione: pigiatura delle uve fresche con diraspa-pigiatrice; fermentazione per 7/10 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata.
- affinamento: in vecchie botti di rovere (non barrique) per 12 mesi poi imbottigliato.

Production

- winemaking method: fresh grapes are pressed in a de-stemming winepress followed by a 7/10 day fermentation in steel containers at an automatically controlled temperature.
- aging: old oak barrels for 12 months then bottled.

Dati produttivi

- produzione annua: 6000/7000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero naturale.

Technical data

- annual production: 6000/7000 bottles.
- bottle: 750 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino.
- profumo: intenso e complesso, con un inizio olfattivo di piccoli frutti rossi, tra cui spiccano lampone, prugna, marasca, che si evolve in note speziate, dolci di vaniglia e intense di chiodi di garofano.
- sapore: fresco, con una buona sapidità e un bel tannino che avvolge il palato con morbidezza e calore.

Organoleptic notes

- colour: ruby red.
- bouquet: a complex aroma of red fruits, such as raspberry, plum and morello cherry evolves into a spicier bouquet of vanilla and cloves.
- flavour: a crisp, tannin flavour coats the palate in a gentle warmth.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18° C.
- abbinamenti gastronomici: primi piatti saporiti e con sughi di carne, carne arrosto, cacciagione e formaggi stagionati.

Serving suggestions

- serve at: 18° C.
- ideal with: rich first courses, roast meats, game and mature cheese.



Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39 045 7755351 - Pier Paolo cell. +39 333 6546187- antolinivini.it